Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Chevreuil en chemise de champignons et mousseline de céleri rave à la tartufata

Ingrédients

800g de gigot de chevreuil désossé, 50g de farine, 2 oeufs, 100g de chapelure, 50g de champignons shitake sec, 400g de céleri rave, 400g de pommes de terre bintje, 100g de crème, 25g de crème épaisse, 200 g de bouillon de volaille, 1 échalote, 2 feuilles de laurier, 4 mini chicons, 50 g beurre, 2 càc de tartufata, Noix de muscade, Vinaigre de Xérès,

Préparation

Battre les oeufs et assaisonner. Mixer les champignons séchés et mélanger avec la chapelure.
Rouler chaque morceau de chevreuil dans la farine puis dans l'oeuf puis dans la chapelure aux champignons.
Colorer la viande dans un voile d'huile d'olive à la poêle, puis la mettre au four préalablement préchauffé à 180°c pendant 6 minutes, puis la réserver 6 minutes dehors du four. Répéter l'opération deux fois.
Pendant la cuisson de la viande, éplucher et couper en morceaux le céleri et les pommes de terre, émincer l'échalote et mettre le tout à cuire avec le bouillon, les crèmes et les feuilles de laurier (céleri en dessous, surmonté des pommes de terre, de l'échalote et du laurier, puis verser le liquide à hauteur du céleri.) Laisse frémir pendant 30 minutes, enlever la moitié du liquide et mixer le tout, à l'aide du mixeur plongeur.
Ajouter la tartufata, mélanger, rectifier l'assaisonnement et servir bien chaud.
Faire revenir les mini chicons dans une sauteuse à l'huile d'olive. Assaisonner avec sel, poivre et noix de muscade, ajouter une noix de beurre et laisser cuire au four pendant 15 min a 170°. Une fois tendres, déglacer avec le vinaigre de Xérès.

Notes :